

B1.17 Feine Küche

<https://app.colanguage.com/de/deutsch/lehrplan/b1/17>



Die Vorspeise	Zubereiten (zubereiten) — zubereitet, zubereitete
Die Hauptspeise	Garen (garen) — gegart, garte
Die Nachspeise	Auf den Punkt (zubereitet)
Der Degustationsmenü	Nachwürzen
Die Weinbegleitung	Verfeinern
Das Menü des Hauses	Aromatisch
Die Empfehlung des Hauses	Würzig
Der Tagespreis	Feinschmecker
Die Allergene	Die Textur
Vegetarisch	Die Konsistenz
Vegan	Die Portionengröße
Die Zubereitungsart	Unverträglich sein (gegenüber) — ist unverträglich, war unverträglich

1. Übungen

1. Restaurantkritik: Neues Fine Dining Lokal in der Stadt (Audio in der App verfügbar)



Wörter zu verwenden: Auf Nachfrage, Tischreservierung, dezent, üppigen, Konsistenz, Weinbegleitung, ohne Zusatzstoffe, schmackhaft, Zubereitung, Vorspeise

In der Innenstadt hat vor zwei Monaten das Restaurant „EssZeit“ eröffnet. Der Küchenchef bietet ein saisonales Menü mit drei oder fünf Gängen an. Die _____ wechselt jede Woche; zurzeit gibt es einen lauwarmen Salat mit regional angebautem Gemüse. Besonders gelobt wird die zarte _____ des Fischs in der Hauptspeise und die kreative _____ der Nachspeisen. Viele Gäste bestellen die _____, die das Servicepersonal ausführlich erklärt.

Die Preise sind hoch, aber die meisten Gäste finden das Menü _____ und den Service aufmerksam. Man sollte unbedingt vorher eine _____ machen, vor allem am Wochenende. _____ werden Gerichte _____ serviert, und die Küche geht flexibel auf Allergien ein. Kritisiert wird nur, dass die Portionen eher _____ ausfallen. Wer einen _____ Abend erwartet, sollte vielleicht zusätzlich eine Käseplatte teilen oder nach einem aromatischen Digestif fragen, der zum Abschluss des Menüs serviert wird.

1. Warum könnte es wichtig sein, in diesem Restaurant eine Tischreservierung zu machen?

2. Beende die Dialoge

a. Feines Abendessen im Kölner Restaurant

Gast: Guten Abend, ich habe auf den Namen Schneider eine Tischreservierung um 19 Uhr.

Kellner: 1. _____

Gast: Gern, aber ich esse später kein sehr scharfes Essen, ich mag es eher aromatisch und dezent gewürzt, können Sie mir auf der Speisekarte etwas empfehlen?

Kellner: 2. _____

Gast: Das klingt gut, wie ist denn die Konsistenz vom Gemüse, eher knackig oder weich?

Kellner: 3. _____

Gast: In Ordnung, dann nehme ich dieses Menü, und dazu Ihre Weinbegleitung, aber bitte eher leichte Weißweine zu den ersten Gängen.

Kellner: 4. _____

b. Geschäftssessen mit anspruchsvollem Kunden

Projektleiterin: Guten Abend, wir haben eine Tischreservierung auf den Namen Berger, wir sind mit einem Kunden hier und möchten gern ein dreigängiges Menü wählen.

Kellnerin: 5. _____

Projektleiterin: Ja bitte, mein Kunde isst kein Fleisch, aber er mag würzige, aromatische Gerichte, und möglichst ohne Zusatzstoffe, was können Sie da empfehlen?

Kellnerin: 6. _____

Projektleiterin: Klingt gut, ist die Textur eher cremig oder haben wir noch etwas Knackiges auf dem Teller, vielleicht Nüsse oder Croutons?

Kellnerin: 7. _____

Projektleiterin: Perfekt, dann nehmen wir dieses Menü zweimal, aber meine Weinbegleitung bitte dezent, eher halbtrockene Weißweine, und zum Schluss für den Kunden vielleicht einen kleinen Digestif.

Kellnerin: 8. _____

1. Guten Abend, Herr Schneider, herzlich willkommen, Ihr Tisch ist bereit, darf ich Ihnen zuerst einen Aperitif empfehlen, vielleicht unseren trockenen Winzersekt aus regionalem Anbau? 2. Natürlich, als Vorspeise wäre der zarte Saibling ohne Zusatzstoffe sehr schmackhaft, und als Hauptgang unser regional angebautes Gemüse mit Kalbsrücken, das wird langsam geschmort und erst am Ende fein abgeschmeckt. 3. Es bleibt leicht bissfest, aber die Soße ist recht üppig, wenn Sie möchten, kann die Küche sie etwas leichter anrichten. 4. Sehr gerne, ich lasse das so in der Küche notieren und komme später noch einmal zum Nachschenken und für die Nachspeise-Empfehlung vorbei. 5. Guten Abend Frau Berger, sehr gern, hier ist die Speisekarte, zur Orientierung: Wir bieten heute ein saisonales Menü mit Weinbegleitung an, soll ich Ihnen kurz die Gänge erklären? 6. Dann wäre unser Hauptgang mit regional angebautem Ofengemüse ideal, das Gemüse wird langsam im Ofen gegart, danach in einer leichten Kräutersoße abgeschmeckt und sehr schlicht angerichtet. 7. Genau, es gibt geröstete Haselnüsse für etwas Biss, wenn Ihr Kunde das nicht möchte, können wir sie auf Nachfrage auch weglassen. 8. Sehr gern, ich gebe das so in die Küche, richte alles entsprechend an und komme nach dem Hauptgang noch einmal, um Ihnen etwas nachzuschenken und die Nachspeise zu servieren.

3. Schreiben Sie 8-10 Sätze über ein Restaurant, in dem Sie ein besonderes Essen hatten, und beschreiben Sie Atmosphäre, Menü und Service.

Meiner Meinung nach ist ... / Besonders positiv/negativ fand ich, dass ... / Ein weiterer wichtiger Punkt ist ... / In Zukunft würde ich dort ...
